

## Bałtyk

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **33**
- SRM **35.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                           | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński              | 2.2 kg (43.3%)  | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Monachijski                     | 2.2 kg (43.3%)  | 80 %       | 16   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600             | 0.15 kg (3%)    | 68 %       | 601  |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafo III | 0.23 kg (4.5%)  | 70 %       | 1024 |
| Ziarno | Special B Castle                | 0.15 kg (3%)    | 70 %       | 350  |
| Ziarno | Pszeniczny                      | 0.145 kg (2.9%) | 85 %       | 4    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g  | 60 min | 12 %       |